

# Analisis Penerapan Perhitungan Harga Pokok Pesanan Untuk Efisiensi Penetapan Harga di Indira's Kitchen

Nurhaliza Khairunnisa<sup>1</sup>, Siti Robiah Adawiyah<sup>2</sup>, Yuniar Dhamar Inayah<sup>3</sup>, Muhammad Adnan Syarif<sup>4</sup>

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bina Sarana Informatika<sup>1234</sup>

## ABSTRACT

Studi ini meneliti penggunaan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) di Indira's Kitchen, sebuah UMKM catering yang berlokasi di Jakarta. Dalam situasi persaingan yang ketat, memahami HPP dengan benar sangat penting untuk menetapkan harga penjualan dan profitabilitas. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan efisiensi operasional dengan menemukan dan membagi semua biaya produksi yang meliputi biaya langsung maupun tidak langsung. Data primer dikumpulkan melalui observasi yang langsung yaitu wawancara, serta dilakukannya studi kepustakaan guna pengumpulan data. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa perhitungan HPP menggambarkan struktur biaya yang jelas dan membantu dalam keputusan strategis tentang harga dan profitabilitas produk. Rekomendasi praktis dirancang untuk meningkatkan keberlanjutan dan efisiensi usaha kecil dan menengah (UMKM) di industri kuliner.

**Keywords:** *Harga Pokok Produksi, UMKM, Profitabilitas, Efisiensi, Strategi Penetapan Harga.*

**Corresponding Author:**

Siti Robiah Adawiyah

([robiahs27@gmail.com](mailto:robiahs27@gmail.com))

**Received:** June 18, 2025

**Revised:** July 15, 2025

**Accepted:** August 10, 2025

**Published:** August 31, 2025



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

## 1. PENDAHULUAN

Persaingan bisnis yang intensif menurut UMKM, termasuk di sektor kuliner seperti catering, untuk memiliki pengelolaan biaya dan harga yang efisien. Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan peranan penting saat penentuan harga jual produk dan profitabilitas. Tantangan ini dihadapi oleh Indira's Kitchen, sebuah UMKM catering rumahan di Jakarta, yang perlu menyeimbangkan penetapan harga kompetitif dengan pengendalian biaya produksi.

Pemahaman yang akurat mengenai HPP menjadi krusial bagi UMKM untuk mengoptimalkan strategi harga dan mempertahankan daya saing. Penelitian ini berfokus pada analisis Harga Pokok Produksi (HPP) di Indira's Kitchen, meliputi identifikasi dan pembebanan semua biaya produksi langsung maupun tidak langsung. Tujuan utamanya adalah untuk memahami bagaimana perhitungan HPP yang komprehensif dapat memberikan gambaran biaya yang akurat bagi UMKM. Informasi ini diharapkan dapat menjadi landasan untuk meningkatkan efisiensi operasional, mengidentifikasi potensi peningkatan keuntungan dan memberikan wawasan yang lebih baik mengenai profitabilitas setiap pesanan yang diterima oleh Indira's Kitchen.

Melalui pendekatan analitis, penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi bagaimana penetapan HPP yang tepat dapat mempengaruhi strategi penetapan harga secara keseluruhan di Indira's Kitchen. Diharapkan, hasil penelitian ini akan memberikan rekomendasi praktis dan teoritis bagi UMKM di sektor kuliner dalam mengoptimalkan strategi harga mereka berdasarkan pemahaman yang mendalam tentang struktur biaya. Dengan demikian, penelitian ini berkontribusi pada upaya peningkatan efisiensi, daya saing, dan keberlanjutan bisnis UMKM dalam menghadapi dinamika pasar.

## 2. METODE PENELITIAN

### 2.1 Sumber Data

Data pendukung diperlukan untuk Project Based Learning ini adalah tipe data yang dikumpulkan dan sumbernya meliputi:

a. Data Primer

Data primer ialah informasi yang diperoleh oleh peneliti secara langsung dari lokasi penelitian. Peneliti melakukan perjalanan langsung ke sumber tersebut atau melakukan wawancara untuk memperolehnya.

b. Data Sekunder

Informasi yang tidak dikumpulkan secara langsung oleh peneliti disebut data sekunder. Dokumen seperti ini biasanya berasal dari sumber tidak langsung seperti publikasi, majalah, atau penjelasan. (Indrasari, 2020)

Data ini dikumpulkan dari biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan overhead UMKM Indira's Kitchen.

### 2.2 Teknik Pengumpulan Data

Penulis menggunakan metode pengumpulan informasi untuk mendapatkan informasi tentang Project Based Learning ini. Berikut ini adalah beberapa teknik data yang digunakan:

a. Observasi

Setiap metode pengumpulan informasi memiliki cara yang berbeda dalam mengamati, mencatat, atau memahami kenyataan yang menjadi fokus penelitian. Contohnya, teknik observasi memungkinkan peneliti untuk melihat secara langsung perilaku, interaksi, atau fenomena di lokasi (Hasanah, 2017). Metode ini sering dipilih dalam penelitian yang memerlukan pemahaman menyeluruh terhadap dinamika kelompok atau proses dalam konteks aslinya. Observasi dianggap sebagai pendekatan yang tulus karena melibatkan pengamatan langsung tanpa mengubah atau mengintervensi kondisi yang ada, sehingga informasi yang diperoleh lebih otentik. Walau demikian, observasi juga memiliki kelemahan, seperti membutuhkan waktu yang cukup lama dan kemungkinan adanya bias dari pengamat. (Romdona, dkk, 2025).

b. Wawancara

Untuk keperluan penyusunan Project Based Learning ini, hasil wawancara memberikan informasi yang relevan dengan data asli atau data yang dikumpulkan secara langsung dari UMKM Indira's Kitchen.

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan memanfaatkan berbagai sumber perpustakaan, seperti dokumen, buku, majalah, cerita sejarah, dan lainnya untuk mengumpulkan data dan informasi (Mardalis, 1999 dalam Mirzaqon, 2017).

Studi kepustakaan juga memungkinkan kita untuk melihat berbagai buku referensi dan temuan penelitian sebelumnya yang relevan. Ini berguna untuk mendapatkan dasar teori tentang masalah yang akan diteliti (Sarwono, 2006 dalam Mirzaqon, 2017). (Aqil, 2020)

Penulis tidak hanya mengumpulkan data melalui observasi dan wawancara, tetapi penulis juga berusaha mengumpulkan data melalui berbagai buku dan jurnal yang relevan dengan penelitian ini.

### 2.3 Metode Pembahasan Data

Langkah - langkah yang perlu diikuti untuk menghitung harga pokok produksi menggunakan harga pokok pesanan pada Indira's Kitchen adalah sebagai berikut:

1. Melakukan wawancara untuk mendapatkan informasi tentang perhitungan biaya untuk produk pesanan Indira's Kitchen bulan Maret 2025.

2. Mengumpulkan data biaya produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pesanan) pada periode bulan Maret 2025 pada UMKM Indira's Kitchen.
3. Menghitung harga pokok pesanan bulan Maret 2025 pada Indira's Kitchen.
4. Melaporkan hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode harga pokok pesanan pada bulan Maret 2025 pada UMKM Indira's Kitchen.

### 3. HASIL PENELITIAN

#### 3.1 Objek Penelitian

Dalam menyusun penelitian berbasis Project Based Learning ini, penulis memilih Indira's Kitchen sebagai subjek penelitian. Lokasi penelitian berada di Jl. Salam 3 No. 5B, RT 009 RW 006, Sukabumi Utara (Iilir), Kebon Jeruk, Jakarta Barat.

#### 3.2 Sejarah Perusahaan

Indira's Kitchen muncul pada tahun 2018 sebagai tanggapan terhadap permintaan yang meningkat untuk makanan praktis, sehat, dan lezat. Itu muncul di tengah persaingan yang ketat. Usaha katering rumahan ini dimulai oleh inisiatif seorang ibu rumah tangga bernama Indira yang sangat menyukai kuliner. Dengan komitmennya terhadap penggunaan bahan baku segar, proses produksi yang higienis dan rasa asli masakan Indonesia yang dipadukan dengan sentuhan kontemporer, bisnis ini dengan cepat mendapatkan kepercayaan pelanggan. Lauk pauk siap saji tersedia di Indira's Kitchen.

Indira's Kitchen berusaha untuk memenuhi kebutuhan kuliner masyarakat dengan standar kualitas yang tinggi dengan mengedepankan pelayanan yang fleksibel dan ramah serta harga yang bersaing. Pemanfaatan media sosial khususnya Instagram (indiraskitchen.id), menjadi strategi yang berhasil untuk memperluas jangkauan pasar, menyebarkan informasi tentang menu, dan menjalin hubungan dengan konsumen melalui testimoni.

Indira's Kitchen tidak hanya menjadi penyedia makanan, tetapi juga bercita-cita untuk menjadi pilihan utama bagi orang-orang yang membutuhkan katering. Dengan semangat inovasi dan dedikasi untuk memberikan yang terbaik, Indira's Kitchen juga berharap dapat membantu mengembangkan UMKM di Indonesia.

#### 3.3 Pemakaian Bahan Baku

Untuk memastikan mutu dan keseragaman rasa dari produk, Indira's Kitchen memanfaatkan bahan baku berkualitas dalam setiap tahapan pembuatan menu Ayam Ungkep Lengkuas. Di bawah ini adalah rincian pemakaian bahan baku untuk memproduksi satu kilogram produk yang siap dipasarkan:

**Tabel 1 Pemakaian Bahan Baku Ayam Ungkep Lengkuas**

Nama Bahan	1 Kg		
	Jumlah	Satuan	Harga 1 Kg
Ayam Probiotik	1	Kg	56.000
bawang merah	100	gram	7.000
bawang putih	50	gram	4.000
kemiri	50	gram	4.000
sereh	100	gram	2.000
lengkuas	20	gram	6.000

Nama Bahan	1 Kg		
	Jumlah	Satuan	Harga 1 Kg
ketumbar	20	gram	2.800
Thinwall	1	pcs	1.600
Sticker Logo	1	pcs	250
TOTAL			83.650
TOTAL BAHAN BAKU BULAN MARET 2025			9.201.500

Jumlah seluruh pemakaian bahan baku langsung pada bulan Maret 2025 sebesar Rp9.201.500 untuk kuantitas 110 unit selama penjualan satu bulan penuh.

Selanjutnya untuk biaya bahan baku langsung pembuatan nugget bulan Maret sebagai berikut :

Dalam usaha untuk menyajikan produk lezat dan praktis dengan kualitas terbaik, Indira's Kitchen memilih bahan baku unggulan untuk setiap porsi yang disajikan. Untuk membuat satu porsi menu Ayam Fillet Crumble seberat 500 gram, berikut adalah rincian pemakaian bahan-bahan beserta jumlah biaya yang dikeluarkan. Informasi ini juga menunjukkan total penggunaan bahan baku selama bulan Maret 2025.

**Tabel 2 Pemakaian Bahan Baku Nugget Ayam**

Nama Bahan	500 gram		
	Jumlah	Satuan	Harga 500 gram
Ayam Fillet Paha	500	gram	35.000
Wortel	100	gram	2.000
Bawang Merah	35	gram	3.000
Bawang Putih	25	gram	2.000
Telur Ayam	1	butir	2.500
Terigu	50	gram	1.200
Crumbles	250	gram	13.000
Thinwall	1	pcs	900
Stiker Logo	1	pcs	200
TOTAL			59.800
TOTAL BAHAN BAKU BULAN MARET 2025			1.435.200

Untuk memproduksi 500 gram Nugget Ayam, Indira's Kitchen mengeluarkan biaya untuk bahan baku sebesar Rp1.435.200 untuk kuantitas 24 unit selama penjualan satu bulan penuh.

Selanjutnya untuk biaya bahan baku langsung pembuatan nugget bulan Maret sebagai berikut :

Indira's Kitchen selalu berkomitmen pada standar rasa dan kebersihan di setiap hidangan yang ditawarkan. Dalam persiapan menu Ayam Opor, pemilihan bahan dilakukan dengan sangat teliti untuk menjamin rasa yang asli dan konsisten. Di bawah ini adalah rincian penggunaan bahan untuk memproduksi Ayam Opor, termasuk semua biaya yang dikeluarkan.

**Tabel 3 Pemakaian Bahan Baku Ayam Opor**

Nama Bahan	1 Kg		
	Jumlah	Satuan	Harga 1 Kg
Ayam Probiotik	1	Kg	56.000
bawang merah	100	gram	7.000
bawang putih	50	gram	4.000
santan	1	liter	15.000
kemiri	50	gram	4.000
sereh	100	gram	2.000
lengkuas	20	gram	6.000
ketumbar	20	gram	2.800
Thinwall	1	pcs	1.600
Sticker Logo	1	pcs	250
TOTAL	-		84.450
TOTAL BAHAN BAKU BULAN MARET 2025			9.289.500

Untuk memproduksi Ayam Opor, Indira's Kitchen mengeluarkan biaya untuk bahan baku sebesar Rp9.289.500 untuk kuantitas 110 unit selama penjualan satu bulan penuh.

### 3.4 Biaya Bahan Baku Penolong

Dalam mendukung proses pembuatan dan meningkatkan rasa di setiap hidangan, Indira's Kitchen memanfaatkan beragam bahan tambahan. Bahan-bahan ini berperan sebagai pelengkap dan inti dalam menghasilkan produk berkualitas superior. Berikut adalah rincian biaya untuk bahan baku tambahan yang digunakan sesuai dengan kebutuhan produksi:

**Tabel 4 Biaya Bahan Baku Penolong**

Jenis	Jumlah	Satuan	Harga Satuan	Jumlah Harga Sesuai Kebutuhan
Lada	100	gram	15.000	15000
Garam	1	kg	30.000	30.000
Es batu	2	pack	12.000	24.000
Kunyit Bubuk	200	gram	26.000	26.000
Tepung Tapioka	1	kg	13.000	26.000
Keju Parmesan	500	gram	50.000	100.000
Daun Salam & Sereh	2	pack	2.000	4.000
TOTAL				225.000

Tabel di atas menunjukkan bahwa biaya bahan baku penolong yang dipakai oleh Indira's Kitchen mencapai Rp225.000. Bahan-bahan seperti lada, garam, es, bubuk kunyit, tepung tapioka, keju parmesan, beserta daun salam dan serai digunakan untuk meningkatkan cita rasa dan kualitas produk. Pemanfaatan bahan baku penolong ini mencerminkan dedikasi Indira's Kitchen dalam mempertahankan standar rasa dan konsistensi dalam proses produksi.

### 3.5 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja langsung sangat penting untuk proses produksi harian di Indira's Kitchen karena mereka secara langsung menyediakan makanan dan memastikan standar kualitas dan efisiensi operasional. Berikut adalah rincian tentang biaya tenaga kerja langsung selama satu bulan di bulan maret, berdasarkan jumlah karyawan, jumlah hari kerja dan gaji harian:

**Tabel 5 Biaya Tenaga Kerja Langsung**

Jumlah Karyawan	Total Hari Kerja perbulan	Gaji Karyawan per Hari	Jumlah Gaji per Hari	Total Gaji per Bulan
2	22	50.000	100.000	2.200.000

Sistem pembayaran yang berlaku di Indira's Kitchen didasarkan pada jumlah hari kerja nyata dari dua karyawan. Setiap karyawan bertugas selama 22 hari dalam sebulan. Dengan total pengeluaran untuk tenaga kerja sebesar Rp2.200.000 per bulan, setiap karyawan memperoleh gaji harian sebesar Rp50.000. Jika dihitung dengan jumlah hari kerja mereka, setiap karyawan mendapatkan Rp1.100.000 per bulan. Pembagian ini mencerminkan sistem pembayaran sebenarnya yang diterapkan oleh perusahaan, di mana upah dibayarkan sesuai dengan hari kerja yang dilakukan. Namun, dalam menentukan Harga Pokok Produksi (HPP), gaji didistribusikan ke setiap produk berdasarkan porsi waktu kerja yang dialokasikan untuk memproduksi setiap menu. Oleh karena itu, tarif harian untuk setiap produk akan sebesar itu. Ini akan digunakan sebagai dasar untuk membagi biaya tenaga kerja secara proporsional ke masing-masing jenis menu daripada tarif gaji karyawan yang sebenarnya.

### 3.6 Biaya Overhead Pabrik

Penetapan harga pokok pesanan di Indira's Kitchen harus mempertimbangkan biaya overhead pabrik selain biaya untuk bahan baku dan tenaga kerja langsung. Meskipun tidak terkait langsung dengan setiap pesanan, biaya penyusutan alat produksi merupakan komponen penting dari biaya overhead pabrik ini, namun merupakan pengeluaran ekonomi atas pemakaian aset jangka panjang. Berikut adalah rincian mengenai biaya overhead pabrik selama satu bulan:

**Tabel 6 Biaya Overhead Pabrik**

Peralatan	Jumlah	Satuan	Harga Satuan	Total Harga
Freezer	1	pcs	3.140.000	3.140.000
Wajan 60 cm	1	pcs	260.000	260.000
Kompor	1	pcs	300.000	300.000
Gas 3 Kg	2	tube	150.000	300.000
Baskom	3	pcs	50.000	150.000



Spatula	2	pcs	20.000	40.000
Food Processor	1	pcs	1.158.888	1.158.888
TOTAL	10	-	1.938.888	5.348.888
Harga Penyusutan Peralatan Perbulan dalam jangka 2 tahun				222.870

Data yang ada mengindikasikan Indira's Kitchen telah mengeluarkan biaya untuk peralatan dapur dengan jumlah total senilai Rp5.348.888. Berbagai jenis peralatan dibeli, dengan total sepuluh unit. Di antaranya adalah freezer seharga Rp3.140.000, wajan berdiameter 60cm, Rp260.000, kompor Rp300.000 dan dua tabung gas 3kg Rp300.000. Selain itu, dibeli juga tiga baskom Rp150.000, dua spatula Rp40.000, dan food processor Rp1.158.888. Berdasarkan total nilai investasi peralatan tersebut, perhitungan penyusutan dilakukan 2 tahun atau 24 bulan. Hasilnya menunjukkan bahwa ada penyusutan sebesar Rp222.870 per bulan pada peralatan tersebut. Nilai penyusutan ini dapat dimasukkan sebagai biaya tetap dalam laporan keuangan bulanan usaha, hal ini juga menunjukkan pengurangan nilai peralatan secara akuntansi seiring waktu pemakaian.

Komponen biaya overhead pabrik (BOP) di Indira's Kitchen tidak hanya sebatas penyusutan aset tetap, melainkan juga meliputi biaya operasional yang bersifat variabel dan semi-variabel yang berhubungan dengan alat produksi. Dengan demikian, rincian biaya operasional lainnya yang dipakai oleh Indira's Kitchen adalah sebagai berikut:

**Tabel 7 Biaya Operasional Lainnya**

Perlengkapan	Jumlah	Waktu	Harga Satuan	Total Harga
Gas	22	Hari	22.000	484.000
Listrik dan Air	1	bulan	500.000	500.000
TOTAL	23	-	522.000	984.000

Berdasarkan data diatas menunjukkan bahwa Indira's Kitchen mengeluarkan biaya operasional bulanan sebesar Rp984.000 untuk kebutuhan seperti gas, listrik, dan air. Biaya-biaya tersebut adalah elemen penting dari biaya operasional pabrik dan harus diperhitungkan dalam harga pokok setiap pesanan.

### 3.7 Harga Pokok Pesanan

Dalam usaha untuk mengerti struktur total biaya produksi dan menentukan harga jual yang bersaing, Indira's Kitchen menghitung harga pokok pesanan (HPP) untuk setiap jenis produknya. Perhitungan HPP ini mengumpulkan semua biaya yang berhubungan dengan proses produksi setiap pesanan, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Tujuan dari perhitungan HPP ini adalah untuk memahami struktur biaya produksi secara keseluruhan dan menentukan harga jual yang bersaing. Ini adalah rincian datanya:

**Tabel 8 Harga Pokok Pesanan**

Elemen Biaya	Ayam Ungkep	Nugget Ayam	Ayam Opor	TOTAL BOBOT/BIAYA
Biaya Bahan Baku	9.201.500	1.435.200	9.289.500	19.926.200

BTKL	864.286	471.429	864.286	2.200.000
Biaya Overhead Pabrik	562.520	306.829	562.520	1.431.870
Kuantitas Produk	110	24	110	244
Hari Kerja	22	12	22	56
Presentase	39,29%	21,43%	39,29%	100,00%
HPP per Unit	96.621	92.227	97.421	286.269

Berdasarkan data diatas, setelah melakukan analisis mendalam terhadap semua elemen biaya per pesanan, hasil perhitungan Harga Pokok Penjualan (HPP) per unit menunjukkan perbedaan yang jelas antara produk: Ayam Ungkep tercatat dengan HPP Rp96.621 per unit, Nugget Ayam Rp92.227 per unit, dan Ayam Opor Rp97.421 per unit. Nilai HPP per unit ini mencerminkan total biaya produksi yang dikeluarkan untuk memproduksi satu unit barang dan menjadi informasi penting bagi manajemen Indira's Kitchen dalam mengambil keputusan strategis sehubungan dengan penetapan harga, tingkat keuntungan, serta efisiensi operasional dari masing-masing produk.

### 3.8 Kartu Harga Pokok Pesanan

Setelah menentukan harga pokok pesanan, selanjutnya adalah kartu harga pokok pesanan,. Kartu ini sangat penting karena mencatat semua biaya produksi untuk setiap pesanan dan berfungsi sebagai akun pembantu. Gambar berikut menunjukkan kartu harga pokok pesanan Ayam Ungkep Lengkuas:

KARTU HARGA POKOK PESANAN- AYAM UNGKEP LENGKUAS								
Kartu Harga Pokok Pesanan								
Alamat : Indira's Kitchen			Nama Produk : Ayam Ungkep Lengkuas					
Harga Jual per Unit : Rp140.000			Tgl diterima :					
Tgl dipesan : Maret			Tgl Selesai :					
Jumlah dipesan : Rp15.400.000								
BBB		BTKL				BOP		
Permintaan Bahan Baku	Jumlah	No. Kartu Hari Kerja	Jumlah Hari Kerja	Tarif	Jumlah	Jumlah Hari Kerja	Tarif	Jumlah
Ayam Probiotik	Rp6.160.000	1	22	Rp39.286	Rp864.286	22	Rp25.569	Rp562.520
Bawang merah	Rp770.000							
Bawang putih	Rp440.000							
Kemiri	Rp440.000							
Sereh	Rp220.000							
Lengkuas	Rp660.000							
Ketumbar	Rp308.000							
Thinwall	Rp176.000							
Sticker Logo	Rp27.500							

**Gambar 1 Kartu Harga Pokok Pesanan Ayam Ungkep Lengkuas**

Biaya bahan baku (BBB), biaya tenaga kerja langsung (BTKL), dan biaya overhead pabrik (BOP) adalah semua komponen biaya yang dikeluarkan untuk membuat pesanan Ayam Ungkep Lengkuas. Harga produk adalah Rp140.000 per unit, dan bulan Maret, pesanan total mencapai Rp15.400.000.

Untuk biaya bahan baku, elemen utama terdiri dari ayam probiotik seharga Rp6.160.000, ditambah dengan bumbu dan perlengkapan lain seperti bawang merah Rp770.000, bawang putih Rp440.000, kemiri Rp440.000, sereh Rp220.000, lengkuas Rp660.000, ketumbar Rp308.000, kemasan thinwall Rp176.000, dan stiker logo Rp27.500. Sedangkan untuk BTKL dicatat berdasarkan 22 hari kerja dengan tarif Rp39.286 per hari, sehingga total BTKL adalah Rp864.286. Komponen BOP ditentukan dari 22 hari kerja dengan tarif Rp25.569 sehari, menghasilkan total biaya overhead sebesar Rp562.520. Informasi ini memberikan



pemahaman menyeluruh mengenai struktur biaya yang digunakan untuk menghitung harga pokok pesanan produk Ayam Ungkep Lengkuas.

Kartu harga pokok pesanan Nugget Ayam pada bulan Maret 2025 ditunjukkan pada gambar di bawah ini:

KARTU HARGA POKOK PESANAN - Nugget Ayam								
Kartu Harga Pokok Pesanan								
Alamat		: Indira's Kitchen		Nama Produk		: Nugget Ayam		
Harga Jual per Unit		: Rp105.000		Tgl diterima				
Tgl dipesan		: Maret		Tgl Selesai				
Jumlah dipesan		: Rp2.520.000						
BBB		BTKL			BOP			
Pemintaan Bahan Baku	Jumlah	No. Kartu Hari Kerja	Jumlah Hari Kerja	Tarif	Jumlah	Jumlah Hari Kerja	Tarif	Jumlah
Ayam Fillet Paha	Rp840.000	2	12	Rp39.286	Rp471.429	12	Rp25.569	306.829
Wortel	Rp48.000							
Bawang Merah	Rp72.000							
Bawang Putih	Rp48.000							
Telur Ayam	Rp60.000							
Terigu	Rp28.800							
Crumbles	Rp312.000							
Thinwall	Rp21.600							
Stiker Logo	Rp4.800							

**Gambar 2 Kartu Harga Pokok Pesanan Nugget Ayam**

Kartu harga pokok pesanan ini dirancang untuk membantu proses produksi Nugget Ayam, seperti yang ditunjukkan pada gambar di atas. Kartu ini mencakup detail biaya yang terlibat dalam proses produksi, seperti biaya bahan baku (BBB), biaya tenaga kerja langsung (BTKL), dan biaya overhead pabrik (BOP). Produk ini dipasarkan dengan harga Rp105.000 per unit, dan tanggal pemesanan adalah Maret 2025.

Komponen biaya bahan baku utama dalam pembuatan Nugget Ayam meliputi fillet ayam paha seharga Rp840.000, ditambah bahan tambahan lainnya seperti wortel Rp48.000, bawang merah Rp72.000, bawang putih Rp48.000, telur ayam Rp60.000, tepung terigu Rp28.800, crumbles Rp312.000, kemasan thinwall Rp21.600, stiker logo Rp4.800. Untuk biaya tenaga kerja langsung, pekerjaan dilakukan selama 12 hari kerja dengan gaji harian sebesar Rp39.286, sehingga total pengeluaran untuk tenaga kerja mencapai Rp471.429. Selain itu, biaya overhead pabrik dihitung berdasarkan 22 hari kerja dengan tarif Rp25.569 per hari, sehingga total biaya overhead mencapai Rp306.829. Dengan rincian ini, kartu harga pokok pesanan memberikan pemahaman yang komprehensif tentang struktur biaya produksi Nugget Ayam dengan jelas dan transparan.

Gambar berikut menunjukkan kartu harga pokok pesanan Ayam Opor pada bulan Maret 2025:

KARTU HARGA POKOK PESANAN - AYAM OPOR							
Kartu Harga Pokok Pesanan							
Alamat	: Indira's Kitchen			Nama Produk	: Ayam Opor		
Harga Jual per Unit	: Rp140.000			Tgl diterima	:		
Tgl dipesan	: Maret			Tgl Selesai	:		
Jumlah dipesan	: Rp15.400.000						
BBB		BTKL			BOP		
Pemintaan Bahan Baku	Jumlah	No. Kartu Hari Kerja	Jumlah Hari Kerja	Tarif	Jumlah Hari Kerja	Tarif	Jumlah
Ayam Probiotik	6.160.000	3	22	Rp39.286	Rp864.286	22	Rp25.560
bawang merah	770.000						
bawang putih	440.000						
santan	1.650.000						
kemiri	440.000						
sereh	220.000						
lengkuas	660.000						
ketumbar	308.000						
Thinwall	176.000						
Sticker Logo	27.500						

**Gambar 3 Kartu Harga Pokok Pesanan Ayam Opor**

Kartu harga pokok pesanan ini disusun untuk memberikan pandangan yang menyeluruh tentang komponen biaya dalam produksi produk Ayam Opor. Ayam Opor dijual dengan harga Rp140.000 per unit dan total nilai pesanan tercatat sebesar Rp 15.400.000, dengan waktu pemesanan terjadi pada bulan Maret.

Rincian biaya bahan baku (BBB) menunjukkan bahwa biaya untuk bahan utama, yaitu ayam probiotik mencapai Rp6.160.000, ditambah dengan bahan-bahan pelengkap seperti bawang merah Rp770.000, bawang putih Rp440.000, santan Rp1.650.000, kemiri Rp440.000, sereh Rp220.000, lengkuas Rp660.000, ketumbar Rp308.200, kemasan thinwall Rp176.000,

dan stiker logo Rp27.500. Biaya tenaga kerja langsung (BTKL) tercatat untuk 22 hari kerja dengan tarif Rp39.286 per hari, sehingga totalnya menjadi Rp864.286. Sedangkan biaya overhead pabrik (BOP) dihitung selama 22 hari kerja dengan tarif Rp25.569 per hari, yang menghasilkan total biaya sebesar Rp562.520. Seluruh data ini menunjukkan struktur biaya yang rinci dan transparan dalam proses produksi Ayam Opor.

#### 4. KESIMPULAN

Tiga menu utama, Ayam Ungkep Lengkuas, Nugget Ayam dan Ayam Opor dibuat dan dijual selama periode tersebut, menurut analisis Harga Pokok Pesanan (HPP) Indira's Kitchen. Ayam Ungkep Lengkuas dan Ayam Opor masing-masing memberikan kontribusi 39,29% terhadap total volume produksi, sedangkan Nugget menyumbang 21,43%. Biaya keseluruhan produksi terdiri dari biaya bahan baku yang mencapai Rp19.926.200, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp2.200.000, dan biaya overhead pabrik yang totalnya Rp1.431.870.

Dari perhitungan HPP, terungkap bahwa biaya produksi per unit untuk Ayam Ungkep Lengkuas adalah Rp96.621, Nugget Rp92.227, dan Ayam Opor Rp97.421. Produk Ayam Opor memiliki HPP tertinggi, diikuti oleh Ayam Ungkep, sementara Nugget berada di posisi dengan HPP terendah. Data ini memberikan wawasan yang jelas tentang efisiensi biaya masing-masing produk dan menjadi dasar penting dalam pengambilan keputusan terkait harga jual, perencanaan produksi, serta strategi pemasaran yang lebih kompetitif dan menguntungkan.

Selain itu, bisa disimpulkan bahwa semua produk yang ditawarkan memberikan margin laba kotor yang positif. Ayam Ungkep Lengkuas dan Ayam Opor muncul sebagai dua menu unggulan dengan kontribusi penjualan terbesar (masing-masing 39,29%) dan margin laba kotor per unit yang cukup signifikan, yaitu Rp43.379 dan Rp42.579. Sementara Nugget memiliki kontribusi penjualan paling kecil (21,43%) dan margin laba kotor terendah, yakni Rp12.773 per unit. Ini menunjukkan bahwa meskipun strategi harga yang diterapkan sudah cukup baik, masih ada peluang untuk meningkatkan efisiensi, terutama pada Nugget. Indira's Kitchen bisa mempertimbangkan untuk mengevaluasi kembali struktural biaya atau harga jual Nugget demi meningkatkan margin keuntungan, serta mendorong peningkatan volume penjualan untuk produk dengan margin lebih tinggi seperti Ayam Opor dan Ayam Ungkep Lengkuas. Dengan pengelolaan biaya yang efisien dan strategi penjualan yang tepat, bisnis ini memiliki prospek keuntungan yang menarik.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Aqil, A. D. C. (2020). Studi Kepustakaan Mengenai Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pasien Rawat Jalan Di Rumah Sakit. *Jurnal Ilmiah Pamenang*, 2(2), 1–6. <https://doi.org/10.53599/jip.v2i2.58>
- Aripin, Z., & Negara, M. R. P. (2021). *Akuntansi Manajemen*. Deepublish.
- Ashary, L., Hafidh Ali, A., & Akbarul Muslim, A. (2023). Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Penentuan Harga Jual Es Balok di Pabrik Es Ma'un Baarid Sukorejo Situbondo. *Mazinda: Jurnal Akuntansi, Keuangan, Dan Bisnis*, 1(1), 72–82. <https://doi.org/10.35316/mazinda.v1i1.2868>
- Handayani, M., Rudianto, T., & Kadriyani, E. (2023). Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Harga Pokok Pesanan pada Rumah Kue Aceh. *Jurnal Ilmiah Akuntansi*, 10(02), 82–94.
- Harefa, P. R. A., Zebua, S., & Bawamenewi, A. (2022). Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ekonomi (JAMANE)*, 1(2), 218–223. <https://doi.org/10.56248/jamane.v1i2.36>

- Indrasari, Y. (2020). Efisiensi Saluran Distribusi Pemasaran Kopi Rakyat Di Desa Gending Waluh Kecamatansempol (Ijen) Bondowoso. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 14(1), 44–50. <https://doi.org/10.9744/pemasaran.14.1.44-50>
- Nafisah, N., Dientri, A. M., Darmayanti, N., Winarno, W., & Hairudin, H. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variable Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Produk. *J-MACC: Journal of Management and Accounting*, 4(1), 1–15. <https://doi.org/10.52166/j-macc.v4i1.2400>
- Nursanty, I. A., Jusmarni, J., Minarni, M., Fauzi, A. K., Maqsudi, A., Anwar, A., ... & Febrianty, F. (2022). *Akuntansi Manajemen*. Seval Literindo Kreasi.
- Purwanti, A. (2023). *Akuntansi manajemen*. Penerbit Salemba.
- Romdona, S., Junista, S. S., & Gunawan, A. (2025). TEKNIK PENGUMPULAN DATA: OBSERVASI, WAWANCARA DAN KUESIONER. *JISOSEPOL: Jurnal Ilmu Sosial Ekonomi dan Politik*, 3(1), 39–47.
- Wahyudi, R., Latif, I. N., & Dewi, C. K. (2022). Penetapan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Kusen Putra Agung Mandiri. *Ekonomia*. <http://ejurnal.untag-smd.ac.id/index.php/EKM/article/view/6579>
- Widiyana, L. (2024). ANALISIS HARGA POKOK PESANAN BANNER PADA CV. ADI PUTRA UTAMA. *JEMBATAN (Jurnal Ekonomi, Manajemen, Bisnis, Auditing, dan Akuntansi)*, 9(1), 105–11